QUALITÄT UND 90 JAHRE KOMPETENZ

Steba GERMANY



SousVide SV 100 professional

www.steba.com

SousVide

SousVide ist eine Methode Lebensmittel in vakuumierten folienverschweißten Beuteln bei niedrigen Temperaturen über längere Zeit zu garen. Der Stromverbrauch bei kaltem Wasser das auf 63°C aufgeheizt und über 24 Stunden betrieben wird beträgt nur 2,9 kWatt! Durch die Vakuumverpackung, die langsame Garung und die rundum Wärmeübertragung vom Wasser auf das Lebensmittel wird das Wachstum von Bakterien reduziert. Die Salze, der Eigengeschmack und die Saftigkeit bleiben erhalten!

Allgemein

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

· ⚠ Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!
· Die Einhängepumpe Sous Vide in einen Topf einhängen. Der Topf muss so hoch sein, dass nach dem sicheren Einhängen das Gerät bis zur max. Markierung im Wasser hängt und einen Bodenabstand von mindestens 1 cm hat, damit die Wasseransaugung nicht blockiert wird.
· Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
· Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen! Nur die dafür vorgesehene Zuleitung benutzen.
· Den Topf vor Gebrauch mit lauwarmem Wasser füllen.
· ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen

nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
-  **Vorsicht! Gerät wird warm.** Während des Betriebes wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen warm.
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.

Arbeitsplatz:

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Das Gerät mit einem feuchten Lappen äußerlich reinigen. Dann in den vorgesehenen Topf mit warmen Wasser kurz laufen lassen, um Produktionsrückstände auszuspülen.
- Achtung: Elektroteil nicht ins Wasser tauchen!

Vakuumieren

Verwenden Sie nur Beutel welche vakuumierbar sind. Normale Beutel garantieren keinen richtigen Verschluss. Achten Sie darauf dass keine Gewürze im Bereich der Schweißnaht sind, da sonst eine hermetische Verschweißung nicht möglich ist.

Vakuumiergerät

Diese Geräte erhalten Sie im Fachhandel oder bei Steba

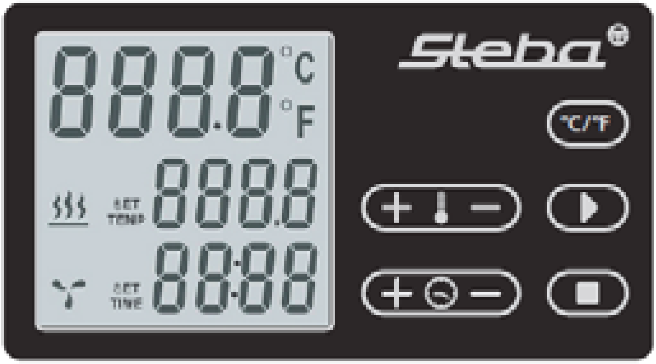
Vakuumierer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
Folienbeutel: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
Folienbeutel: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
Folienrolle: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
Folienrolle: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Topf

Man kann unsere Einkoch- und Glühweinautomaten doppelt nutzen indem man diesen auch als Sous Vide verwendet. Unsere Töpfe erhalten Sie im Fachhandel oder bei Fa. Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Einkoch- und Glühweinautomat - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Einkoch- und Glühweinautomat - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Einkochautomat - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Einkochautomat - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Einstellung des Gerätes



Inbetriebnahme

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Wasser geeignet, alles andere verstopft die Pumpe.
- Das Gerät sicher festschrauben.
- Darauf achten, dass das Wasser zusammen mit Lebensmitteln bei Max. steht.
- Das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Den Schalter 0/1 an der Rückseite des Gerätes einschalten.
- Ist der Wasserstand Min., erscheint im Display E01 und das Gerät piept dreimal.

Wassermenge

Geben Sie am Anfang nicht zuviel Wasser in das Gerät damit genügend Platz für die Lebensmittel vorhanden ist. Ergänzen Sie gegebenenfalls dann die Wassermenge bis zur Max-Markierung. Erst wenn das Wasser die Max-Markierung erreicht hat kann es eingeschaltet werden. Das Lebensmittel soll immer mit Wasser bedeckt sein. Sollte das Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht z.B. Teller auf den Beutel. Wenn angewärmtes Wasser verwendet wird, benötigt der Temperatursensor einige Minuten bis er sich auf die eingestellte Temperatur justiert hat.
Wenn sich kein Wasser im Topf befindet schaltet das Gerät nicht ein und E01 piept. Das Gerät ausschalten, Wasser nachfüllen und erneut starten.

⚠ Der Wasserlevel-Sensor schaltet das Gerät automatisch ab, wenn der Wasserpegel stark fällt.

Im Display erscheint die letzte Einstellung:

35,7	momentane Ist-Wassertemperatur
57,4	eingestellte Temperatur
3:01	eingestellte Zeit

Bei Erststart erscheinen eingestellte Produktionswerte, die unbedeutend sind.

Temperatur (+ 🌡 −)
Im Display wird die derzeitige Wassertemperatur angezeigt. Darauf achten ob man Grad oder Fahrenheit eingestellt hat.
Durch Drücken der Temperatur +/- Taste, stellt man die Solltemperatur (5 Grad bis 99 Grad) in 0,1 Schritten, ein.

Bei längeren Druck der +/- Taste, kann man im Schnelllauf die Temperatur wählen.
Dann die Zeit einstellen.

Zeit (+ ◷ −)
Die Zeittaste mit der +/- Taste in 1 Minuten Schritten (von 5 Minuten bis 99 Stunden) drücken. Durch längeres drücken der +/-Taste, kann man im Schnelllauf die Zeit verstellen.

⚠ Wenn man das Gerät mit dem Schalter 0-1 ausschaltet, den Stecker zieht, das Programm unterbricht oder ob wenn man einen Stromausfall hat, merkt sich das Gerät die zuletzt eingestellten Startwerte.

Start
Danach die Start Taste (▶) drücken. Die Pumpe und der Kühlventilator laufen. Im Display sieht man das Pumpensymbol. Wenn das Gerät heizt, sieht man im Display ♨. Will man das Gerät stoppen, dann die Taste (■) drücken.

Übertemperatursicherung
Falls die Sicherung auslöst befindet sich an der Rückseite des Elektroteils unter der Abdeckung die Sicherung. Drücken Sie diese und schließen Sie die Abdeckung wieder.

Würzung
Die Lebensmittel kann man vor dem Vakuumieren würzen oder Kräuter beifügen. Sind Sie mit der Würzung vorsichtig, da der Eigengeschmack bei der SousVide-Zubereitung erhalten bleibt.

Allgemein
Durch die SousVide-Methode wird bei genauen Temperaturen das Lebensmittel pasteurisiert und dadurch die Haltbarkeit verlängert. Nach der Pasteurisierung die Beutel sofort im Eiswasser abkühlen und im Kühlschrank unter 7°C lagern, einfrieren oder sofort verzehren. Die Pasteurisierung erfolgt bei ca. 62°C Kerntemperatur. Generell entwickelt sich das Lebensmittel am besten bei Temperaturen zwischen 55°C - 65°C. Das Gerät arbeitet mit einer Toleranz von 0,1°C bei abgedecktem Topf.

Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels

- Bei tiefgefrorener Ware verlängert sich die Zeit um mindestens 20 %.
- Alle Zeitvorgaben sind ca-Werte und sollten nach eigenem Geschmack angepasst werden.
- Bei zähem Fleisch verdoppelt man die Zeit.

Fleisch:
Temperatur 58°C - 62°C

Dicke	Zeit
10 mm	30 Minuten
20 mm	45 Minuten
30 mm	95 Minuten
40 mm	120 Minuten
50 mm	180 Minuten
60 mm	250 Minuten

Fisch:
Temperatur 55°C - 58°C

Dicke	Zeit
10 mm	10 Minuten
20 mm	20 Minuten
30 mm	30 Minuten
40 mm	40 Minuten
50 mm	50 Minuten
60 mm	60 Minuten

Geflügel:
Temperatur 63°C - 65°C

Dicke	Zeit
10 mm	20 Minuten
20 mm	40 Minuten
30 mm	75 Minuten
40 mm	90 Minuten

Gemüse:
Temperatur 80°C - 85°C

Art	Zeit
Spargel	25 Minuten
Kartoffeln	40 Minuten
Wurzelgemüse	70 Minuten

⚠ Die in der Garzeit-Tabelle angegebenen Temperaturen nicht unterschreiten!

⚠ Bitte beachten Sie die Zeitangaben in der Bedienungsanleitung und im Rezeptheft sind empfohlene Mindestzeiten die das Gargut im Gerät verbleiben sollte, **wenn das Gerät bereits mit warmen (Leitungs-) Wasser befüllt ist.** Bei Befüllung mit kaltem Wasser, verlängern sich die Zeitangaben um ca. 30 Minuten. Füllen Sie den Sous Vide Garer inkl. des Gargutes immer bis zur Max- Markierung mit Wasser. Dadurch ist es gewährleistet, daß die eingestellte Temperatur im Sous Vide Bereich bis 65°C mit +/- 0,1°C gehalten werden können. Das Gargut kann in beiden Fällen unmittelbar nach dem Füllen in das Wasserbad gegeben werden und kann aufgrund der Sous-Vide Technik, auch deutlich über die angegebenen Mindestzeiten hinaus, im Wasser verbleiben ohne dass sich die gewünschte Kerntemperatur über die Einstelltemperatur erhöht.

Steba Tipp

Gibt man mehrere Beutel mit unterschiedlichen Garzeiten und Fleischqualitäten in den Topf, sollt man diese vorher markieren. Man kann das Fleisch bei 62 Grad im Topf lassen und evtl. bei Bedarf entnehmen, ohne dass sich die Fleischstücke verändern.

Weiterverarbeitung

Haltbarmachung: Nach dem Pasteurisieren das Fleisch sofort in Eiswasser abkühlen. Danach kann dieses im Kühlschrank mehrere Tage (7°C Kühlschranktemperatur = 5 Tage, 5°C Kühlschranktemperatur = 10 Tage) ohne Qualitätsverlust aufbewahrt oder im Tiefkühlfach eingefroren werden.
Zum Auftauen gibt man das vakuumierte Lebensmittel bei ca. 55°C in das Gerät und taut es im Beutel auf. Danach aus dem Beutel nehmen, sofort verzehren oder kurz scharf anbraten.

Sofortiges Verzehren: Man kann das Fleisch natürlich auch direkt nach dem SousVide-garen ohne Abkühlung essen oder in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl von jeder Seite max. 1 Minute scharf anbraten. Je kürzer gebraten wird umso saftiger bleibt das Fleisch. Es besteht auch die Möglichkeit das Fleisch mit Öl einzupinseln und mit einem Butangasbrenner abzuflämmen.
Bevor das Fleisch angeschnitten wird lässt man es ca. 2 Minuten entspannen.

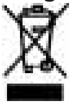
Rückwärts-Garen: Indem man das rohe Fleisch kurz anbrät und bereits gewürzt vakuumiert ist das Fleisch nach dem SousVide-Garen bereits komplett verzehrfertig. Desweiteren kann man einen gewürzten Rotwein-Balsamico-Fond zubereiten, das Fleisch zugeben, vacuumieren und SousVide-Garen.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Elektroteil nicht in Wasser tauchen.
- Topf mit warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel vorsichtig reinigen.
- Das SousVide Gerät in den Topf einhängen und mit sauberem Wasser durchspülen.
- Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Teile danach gut abtrocknen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

SousVide

SousVide is a way of slow-cooking vacuum-packed food at low temperatures over a long period. The current consumption with cold water, which is heated to 63°C, and 24 hours of operation is just 2.9 kWatts! The vacuum packing, the long cooking time and the transfer of heat from the water to the food from all directions reduces the growth of bacteria. The food retains its vitamins, natural flavour and succulence!

Generally

Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

· ⚠ Do not let the temperatures fall lower than indicated in the table!
· Hang the sous-Vide cooker in a pot. The pot must be as high that the device hangs into the water up till the marking "max" and a distance of at least 1 cm to the ground is kept not to block the water suction.
· Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
· Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
· Please fill the appliance with warm water before use.
· ⚠ The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.

- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if device is dropped or fallen into the water).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  Caution! Device becomes hot.
  The temperature of the touchable surfaces becomes hot during use.
- Disconnect the device from the power when it is not being used.
- When using an extension cable, ensure that children do not pull on it and that there is no risk of tripping.

Working area:

Important: Never place the appliance on or next to a hot surface (e.g. stove). Always use it on a stable, flat and temperature resisting surface. Always take care that no inflammable objects are near to the appliance.

Before using for first time:

- Clean the device with a damp cloth externally. Then run the device into the designated pot with warm water to rinse out production residues.
- Attention! Do not immerse electrical part in water!

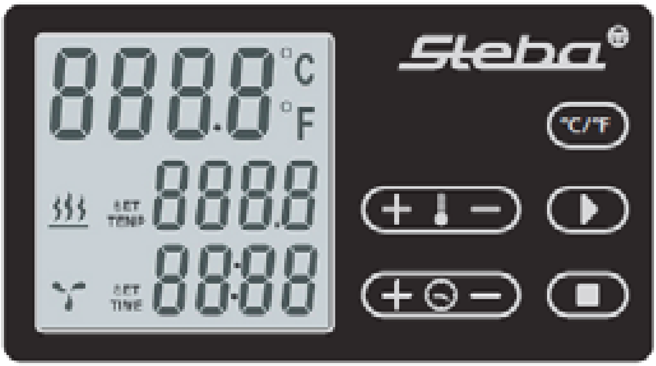
Vacuum packing
Only use bags that are suitable for vacuum packing. There is no guarantee of proper closure if normal bags are used. Ensure that there are no spices in the vicinity of the weld seam, otherwise hermetic sealing will not be possible.

vacuum sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
foil bag: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
foil bag: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
foil roll: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
foil roll: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Pot
You can use our Preserving and hot punch cooker by this point twice as a pot for sous vide. You get our pots at specialist shop or at Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.

Preserving and hot punch cooker - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Preserving and hot punch cooker - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Preserving cooker - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Preserving cooker - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Setting the device



Installation
- The appliance is suitable only for heating water, everything else blocks the pump.
- Safely install the device.
- Pay attention, that the water together with the food reaches the marking “max”.
- Plug in the device.
- Turn on the “0/1” on the rear on the appliance.
- If the water level is “min”, E01 appears on the display and the device beeps three times.

Water quantity

Do not put too much water in the device - leave sufficient room for the food. If necessary, top up water until Max. The unit can be switched on only when the water level reaches the max marking. The food must always be covered with water. The temperature sensor needs a couple of minutes until he adjusted to the set temperature if pre-heated water is filled in.

If there is no water in the pot, the device will not turn on and beeps E01.
Turn off the appliance, add water and start again.

⚠ The water level sensor switches off the appliance when the water level drops rapidly

The last setting is shown on the display:

35,7	water temperature
57,4	set temperature
3:01	set time

At first start the set production values appear, they are insignificant.

Temperature

Press the ON/OFF button. The display shows the current water temperature. Be careful if you have set or degree Celsius or degree Fahrenheit.
By pressing the button “temperature +/-“, you set the desired temperature (5 to 99 °C) in steps of 0,1 °C.
By pressing “+/-“ longer, you can choose the temperature in the fast mode. **Now press time.**

Time

By pressing the button “time +/-“, you set the desired time (5 minutes to 99 hours) in steps of 1 minute. By pressing “+/-“ longer, you can choose the temperature in the fast mode.

⚠ If you turn off the device with the “0/1” switch, plug it out, or if you have a power outage, the unit remembers the last set values.

Start

Push the start button The pump and the radiator are running. You can see the symbol for the running pump in the display. While the appliance is heating you see in the display. If you want to stop the device then press .

Overheat protection
If the fuse is blown, you find the electric fuse covered on the back part of the device. Press it and close the cover again.

Seasoning
The food can be seasoned or have herbs added to it before vacuum packing.
Please take care when seasoning, since the food keeps its natural flavour during Sous-Vide cooking.

General
The SousVide method pasteurises the food at exact temperatures, ensuring that it will keep for longer. After pasteurising, cool bag in ice water immediately and store in the fridge at less than 3°C, freeze or eat immediately. Pasteurisation takes place at a core temperature of about 62°C. The food generally cooks best at temperatures of 55°C - 65°C. The device operates with a tolerance of 0,1°C in a covered pot.

The cooking time **depends on the thickness of the food**
- Increase time by at least 20% for deep-frozen food.
- All time information is approximate and should be adjusted according to taste.
- The time should be doubled for tough meat.

Meat:
Temperature 68°C - 62°C

Thickness	Time
10 mm	30 Minutes
20 mm	45 Minutes
30 mm	95 Minutes
40 mm	120 Minutes
50 mm	180 Minutes
60 mm	250 Minutes

Fish:
Temperature 55°C - 58°C

Thickness	Time
10 mm	10 Minutes
20 mm	20 Minutes
30 mm	30 Minutes
40 mm	40 Minutes
50 mm	50 Minutes
60 mm	60 Minutes

Poultry:
Temperature 63°C - 65°C

Thickness	Time
10 mm	20 Minutes
20 mm	40 Minutes
30 mm	75 Minutes
40 mm	90 Minutes

Vegetables:
Temperature 80°C - 85°C

Type	Time
Asparagus	25 Minutes
Potatoes	40 Minutes
Root vegetables	70 Minutes

⚠ Do not let the temperatures fall lower than indicated in the table!

Please note that the times shown in the operating instructions and the recipe booklet are recommended minimum times that the food should stay in the device, **when the appliance has already been filled with hot (tap) water.** Filling the appliance with cold water will increase the times by approximately 30 minutes. Always, fill the sous-vide cooker, including the food, with water up to the marking "max". Thus, it can be ensured that the set temperatures can be kept within the sous-vide cooking field of 65°C with a precision of +/- 0,1°C. The food that is being cooked can be put into the water bath immediately after filling, and can remain in the water for well beyond the specified minimum times without the required core temperature rising above the temperature setting due to the sous-vide method.

Steba tip

If you insert several vacuum bags with different cooking times and qualities of meat, you should mark them previously. At 62°C you can leave the meat in the pot and remove any if necessary, without any change of the consistency of the meat.

Further processing

Preservation: Cool meat in ice water immediately after pasteurising.
It can then be stored in the fridge for several days (fridge temperature of 7°C = 5 days, fridge temperature of 5°C = 10 days) without loss of quality or frozen in the freezer compartment.
To thaw, place the vacuum-packed food in the device at approx. 55°C and thaw it out in the bag. Then remove from bag, eat immediately or briefly sear.

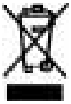
Eating immediately: Of course, the meat can also be eaten immediately after Sous-Vide cooking, or seared on each side for no more than 1 minute in an extremely hot frying pan with a little sunflower oil. The shorter the frying time, the juicier the meat.
The meat can also be brushed with oil and scorched with a butane gas burner.
Allow meat to relax for approx. 2 minute before cutting.

Backwards cooking: If the raw meat is briefly fried, seasoned and vacuum packed, it is ready for eating after SousVide cooking.
You can also prepare a seasoned red wine / balsamic vinegar stock, add it to the meat, vacuum pack and cook using SousVide.

Cleaning and care

- Always unplug from the mains before cleaning.
- Allow device to cool to room temperature.
- Do not immerse electrical part in water.
- The pot can be cleaned in warm water with normal commercial washing up liquid.
- Hang the sous-Vide cooker in a pot, choose the temperature program and rinse out for several minutes.
- Wipe surface of housing with a damp cloth.
- Then dry thoroughly.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

SousVide

La méthode SousVide est une méthode permettant de cuire longtemps les aliments à basse température dans des sachets sous vide fermés hermétiquement. La consommation d'électricité en présence d'eau froide chauffée à 63°C sur plus de 24 heures est de seulement 2,9 kWatt ! L'emballage sous vide, la cuisson lente et la transmission de chaleur homogène par l'eau aux aliments permettent de réduire le développement des bactéries. Les sels, le goût propre et la saveur sont conservés !

Généralement

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- ⚠ Les températures indiquées dans le tableau de cuisson ne soit pas inférieur!
- Accrochez le cuiseur Sous-Vide dans une casserole. La casserole doit-être tellement haut, que l'appareil est accroche jusqu'au marque «max» dans l'eau et un écart de 1 cm reste entre l'appareil et le fond pour ne bloquer pas l'aspiration d'eau.
- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Avant utilisation, remplir l'appareil d'eau tiède et veiller à ce qu'il reste suffisamment d'espace en hauteur pour la denrée alimentaire.
- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en

ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l‘appareil ni avec l‘emballage. Le nettoyage et l‘entretien de l‘appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s‘ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l‘appareil et le cordon d‘alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d’alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l’écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l’appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l’appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l’appareil dans l’eau.
- N’utilisez jamais l’appareil après un dysfonctionnement, par exemple Lorsque l‘appareil est tombé dans l‘eau ou s‘il est tombé par terre.
- Le fabricant n’assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d’emploi.
-  **Attention ! L’appareil chauffe. Vous risquez de vous brûler!** Durant le fonctionnement, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.
- Débrancher l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé.
- Si une rallonge est utilisée, veiller à ce que les enfants ne tirent pas dessus ou qu’elle puisse être à l’origine d’une perte d’équilibre.

Avant la première utilisation :

- Nettoyer l’appareil avant utilisation avec soin avant de le remplir avec de l’eau.
- Nettoyer le récipient avec soin avec de l’eau chaude et un peu de liquide vaisselle, rincer et sécher.
- **Attention :** ne pas plonger les composants électriques dans l’eau !
- N’essuyer l‘intérieur du couvercle qu’avec un chiffon humide puis sécher.

Réglage de l´appareil
Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ensuite, mettez l'appareil dans la casserole désignée est rincer les résidus de production par allumer l'appareil dans l'eau chaud.

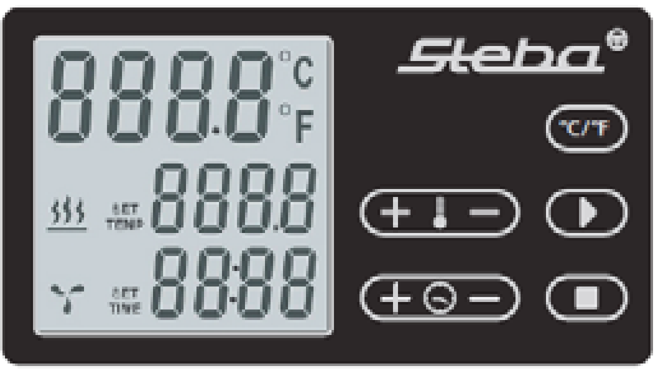
Mettre sous vide
N'utiliser que des sachets pouvant être mis sous vide. Les sachets classiques ne garantissent pas une fermeture hermétique. Vérifier qu'il n'y a pas de traces d'épices dans la zone de la soudure qui pourraient empêcher tout soudage hermétique.

Scellant vide VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
feuille sac: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
feuille sac: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
feuille role: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
feuille role: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Casserole
Vous pouvez utiliser nos stérilisateurs aussi comme une casserole pour le cuiseur sous-vide. Vous obtenez votre casseroles au commerce spécialisé ou par Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG

Stérilisateur et cuiseur vin chaud - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Stérilisateur et cuiseur vin chaud - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Stérilisateur - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Stérilisateur - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Réglage de l'appareil



Mise en marche

- Appuyez sur le bouton ON/OFF.
- L'appareil est conçu uniquement pour le chauffage de l'eau, tout le reste bouche la pompe.
- Serrez l'appareil en sécurité.
- Assurez-vous que l'eau combinée avec de la nourriture atteignent le marque «Max».
- Branchez l'appareil à une prise de courant.
- Réglez l'interrupteur « 0/1 » sur le derrière du appareil.
- Si le niveau d'eau est en « min », E01 apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet un bip trois fois.

Quantité d'eau

Ne pas mettre trop d'eau dans l'appareil afin qu'il reste suffisamment de place pour les aliments. Si nécessaire, compléter avec de l'eau jusqu'à la marque „max". Protection contre la surchauffe: Le thermostat sous-vide peut être uniquement allumé lorsque le bain-marie est rempli. Lorsque de l'eau réchauffée est utilisée, il faut quelques minutes au capteur de température pour s'ajuster au niveau de température souhaité.

S'il n'y a pas d'eau dans la casserole, l'appareil ne s'allume pas et émet E01.
Eteignez l'appareil, ajouter de l'eau et rebooster

Capteur du niveau d'eau en série, arrêt automatique dès que le niveau d'eau est trop bas.

Le dernier réglage affiche à l'écran:

35,7	températures d'eau
57,4	températures réglées
3:01	temps réglé

Par allumage de l'appareil premièrement les valeurs de la production s'affichent, qui sont insignifiantes.

Température

L'écran affiche la température actuelle de l'eau. Faire attention si vous avez choisir degré Celsius ou degré Fahrenheit.
En appuyant sur la touche « température + / -« vous pouvez régler la température désirée
(5 degrés à 99 degrés) en étapes de 0,1°C.
En appuyant sur la touche « +/-» longtemps, vous pouvez choisir la température en mode rapide. **Appuyez le temps.**

Minuterie

En appuyant sur la touche « +/-» vous pouvez régler le temps désirée (de 5 minutes à 99 heures) en étapes de 1 minutes. En appuyant sur la touche « +/-» longtemps, vous pouvez choisir le temps en mode rapide.

Si vous éteignez l'appareil avec l'interrupteur 0-1, tirez sur la fiche, ou si vous avez une panne de courant, l'appareil mémorise les dernières valeurs réglées.

Start

Âpres met en marche l'appareil avec la touche . La pompe et le ventilateur de refroidissement marche. Dans l'écran, vous pouvez voir le symbole de la pompe .
Si la machine chauffe, vous pouvez voir l'écran . Si vous voulez arrêter la machine, appuyez sur le bouton .

Protection contre la surchauffe

Si le fusible a déclenché, vous trouvez le fusible électrique à l'arrière de l'appareil sous le couvercle. Appuyez sur cela et fermer le couvercle.

Assaisonnement

Les aliments peuvent être assaisonnés ou des herbes peuvent être placées sur la préparation avant la mise sous vide.
Soyez prudent avec l'assaisonnement car le goût propre des aliments est conservé avec la préparation sous vide.

Généralités

La méthode SousVide permet de pasteuriser les aliments à des températures très précises et d'en allonger ainsi la durée de conservation. Après pasteurisation, faire immédiatement refroidir le sachet dans de l'eau glacée et stocker en réfrigérateur à une température inférieure à 3°C, congeler ou consommer aussitôt. La pasteurisation se fait à une température interne d'environ 62°C. D'une manière générale, les aliments se développent au mieux sous des températures situées entre 55°C et 65°C. L'appareil fonctionne avec une tolérance de 0,1°C en casserole fermée

Le Temps de cuisson **dépend de l'épaisseur des aliments**

- Pour des aliments congelés, le temps de cuisson augmente d'au moins 20 %.
- Toutes les données de temps sont des valeurs approximatives et elles devraient être adaptées à votre propre goût.
- Pour les viandes épaisses, doubler le temps de cuisson.

Viande :
Température 58°C à 62°C

Epaisseur	Heure
10 mm	30 minutes
20 mm	45 minutes
30 mm	95 minutes
40 mm	120 minutes
50 mm	180 minutes
60 mm	250 minutes

Poisson :
Température 55°C à 58°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	10 minutes
20 mm	20 minutes
30 mm	30 minutes
40 mm	40 minutes
50 mm	50 minutes
60 mm	60 minutes

Volaille :
Température 63°C à 65°C

Epaisseur	Temps de cuisson
10 mm	20 minutes
20 mm	40 minutes
30 mm	75 minutes
40 mm	90 minutes

Légumes :
Température 80°C à 85°C

Type	Temps de cuisson
Asperges	25 minutes
Pommes de terre	40 minutes
Légumes racines	70 minutes

Les températures indiquées dans le tableau de cuisson ne soit pas inférieur!

Veuillez prendre note que les temps indiqués dans le manuel d'utilisation et les durées minimales du livre de recettes s'appliquent pour un appareil rempli d'eau déjà chaude. Si l'appareil est rempli d'eau froide, il faut rajouter environ 30 minutes. Si la nourriture est dans le cuiseur sous-vide, toujours remplissez avec l'eau jusqu'à la marque « max ». Ainsi, c'est garantir que les températures réglées peuvent être maintenu avec une précision de +/- 0,1 °C à zone sous-vide de 65°C. Dans les deux cas, vous pouvez mettre les aliments dans le bain d'eau juste après le remplissage ; par ailleurs, la technique de cuisson sous vide permet de dépasser considérablement les durées minimales indiquées sans que la température à cœur ne dépasse la valeur souhaitée.

Tuyau de STEBA

Si vous mettez plusieurs sacs avec des temps de cuisson et qualité différents dans la casserole, marquez cette auparavant. Vous pouvez laisser la viande à 62°C dans la casserole et retirer tout si nécessaire, sans changement de qualité de viande.

Autres fonctions

Stérilisation : après pasteurisation, plonger aussitôt la viande dans de l'eau glacée. La placer ensuite dans un réfrigérateur et conserver pendant plusieurs jours (température du réfrigérateur 7°C = 5 jours, température du réfrigérateur 5°C = 10 jours) sans perte de qualité ou congeler dans le compartiment congélation.
Pour dégeler les aliments sous vide, les placer dans l'appareil à environ 55°C dans leur sachet. Les sortir ensuite du sachet, les consommer aussitôt ou les saisir sur le feu.

Consommation immédiate : on peut évidemment faire cuire la viande juste après traitement sous vide sans la faire décongeler ou la faire revenir un maximum d'une minute sur chaque côté dans une poêle chauffée contenant un peu d'huile de tournesol. Plus la cuisson est courte, plus la viande reste juteuse. On peut aussi étaler un peu d'huile sur la viande à l'aide d'un pinceau et chauffer à l'aide d'un brûleur au butane. On laissera la viande se détendre environ 2 minutes avant de la découper.

Méthode de cuisson inversée : cela consiste à cuire rapidement la viande et à l'assaisonner avant de la mettre sous vide pour qu'elle soit déjà prête à la consommation après la cuisson sous vide.
On peut aussi préparer un fond à base de vin rouge balsamique assaisonné, y mettre la viande, mettre sous vide et cuire SousVide.

Nettoyage et entretien

- Retirer la prise de secteur avant tout nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
- Ne pas plonger les composants électriques dans l'eau.
- Accrochez le cuiseur Sous-Vide dans une casserole, choisissez le programme de température et de rincer pendant plusieurs minutes.
- Essuyer la surface du boîtier avec un chiffon humide.

Evacuation correcte de ce produit:

Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil
- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.

Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Sous-vide

Sous-vide is een methode om levensmiddelen in gevacuümeerde, met folie dichtgelaste zakjes bij lage temperaturen gedurende een langere tijdspanne te koken. Het stroomverbruik bij koud water, dat tot op 63°C opgewarmd en 24 uur lang gebruikt wordt, bedraagt slechts 2,9 kWatt! Door de vacuümverpakking, de langzame kookmethode en de warmteoverdracht rondom van het water op het levensmiddel wordt de groei van bacteriën verminderd. De zouten, de eigen smaak en de sappigheid blijven behouden!

Algemeen

Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- ⚠ Laat de temperatuur niet lager komen dan aangegeven in de tabel.
- De hangpomp voor Sous Vide hangt u in de pot/pan. De pot/pan moet zo hoog zijn dat na het erin hangen van de pomp deze tot de maximum markering in het water hangt en de afstand tot de bodem minimaal 1 cm is zodat de wateraanzuiging niet blokkeert.
- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje op een geaard stopcontact aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien netaansluitingssnoer en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren! Uitsluitend het daarvoor voorziene snoer gebruiken.
- Het apparaat vóór gebruik met lauw water vullen.
- ⚠ Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of

kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitingssnoer. Laat dit niet tegen randen schuren of knel het niet in.
- Snoer op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Als het apparaat is gevallen of in het water is gevallen.
-  Opgepast! Apparaat wordt warm. Tijdens de werking neemt de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken toe.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Bij gebruikmaking van een verlengsnoer erop letten dat kinderen er niet aan trekken of dat er een struikelval ontstaat.

Vóór het eerste gebruik:

- Voordat er vloeistof ingegoten wordt, dient het apparaat in eerste instantie grondig gereinigd te worden.
- Reservoir met heet water en een beetje afwasmiddel grondig reinigen, naspoelen en droog vegen.
- **Opgelet:** elektrisch gedeelte niet in het water dompelen!
- Binnenzijde van het deksel uitsluitend met een vochtig doekje schoonvegen en nadrogen.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Hang deze daarna in de pot/pan met warm water om eventuele productieresten te verwijderen.

Vacuümeren

Gebruik uitsluitend zakjes, die vacuümeerbaar zijn. Normale zakjes garanderen geen correcte afsluiting. Let erop dat er zich geen kruiden in het bereik van de lasnaad bevinden omdat in het andere geval een hermetische lasbewerking niet mogelijk is.

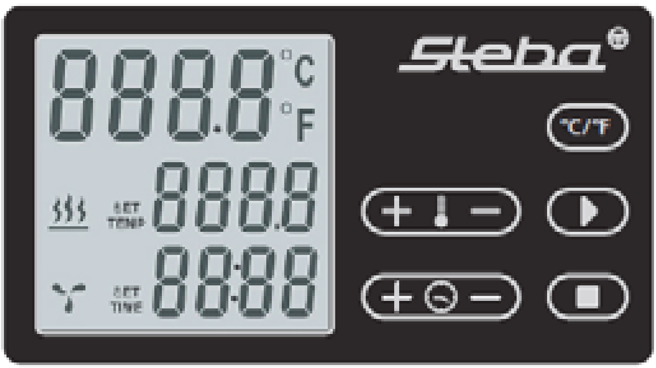
vacuum Sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
folie zak: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
folie zak: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
folierol: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
folierol: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Pot/Pan

U kunt onze inmaak- en glühweinautomaat ook gebruiken in de Sous Vide, de potten/pannen zijn identiek. Onze potten verkrijg je bij Steba handelaren of bij Fa. Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Inmaakketel en Gluhweinautomaat - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Inmaakketel en Gluhweinautomaat - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Inmaakketel - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Inmaakketel - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Instelling van het apparaat



Ingebruikname

- Het apparaat is alleen geschikt voor het verwarmen van water, al het andere verstopt de pomp.
- Zet het toestel stevig vast.
- Zorg ervoor dat het waterstand niet hoger dan het maximum komt wanneer de levensmiddelen worden toegevoegd.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact.

- Zet de schakelaar 0/1 aan op het achter paneel.
- Is de waterstand min, verschijnt er E01 op het display en het apparaat piept drie keer.

Hoeveelheid water

Doe niet teveel water in het apparaat opdat er voldoende plaats voor de levensmiddelen is. Vul dan eventueel de hoeveelheid water tot Max. Thermische beveiliging: de sous-vide thermostaat kan uitsluitend bij een gevulde bain-marie ingeschakeld worden. Het levensmiddel dient altijd met water bedekt te zijn. Als er opgewarmd water gebruikt wordt, heeft de temperatuursensor een paar minuten nodig voordat hij zich op de ingestelde temperatuur afgestemd heeft.

Als zich geen water in de pan bevindt, schakelt het apparaat niet in en piept de E01. Zet het apparaat uit, voeg water toe en begin opnieuw

⚠ Waterpeilsensor automatische uitschakeling zodra het waterpeil te sterk daalt.

De laatste instelling verschijnt op het beeldscherm:

35,7	watertemperatuur
57,4	ingestelde temperatuur
3:01	ingestelde tijd

Op het eerste lancering de productiewaarden lijken, die onbeduidend zijn.

Temperatuur (+ 🌡 −)

De knop ON/OFF indrukken. Het display geeft de huidige watertemperatuur weer. Let op of u Fahrenheit of graden heeft ingesteld. Druk op de temperatuurknop + / - om de gewenste temperatuur in te stellen (5 graden tot 99 graden) in stappen van 0,1.

Als u de temperatuurknop +/- langer indrukt houdt kunt u de temperatuur instellen in snelle modus. **De knop tijd indrukken.**

Tijd (+ ◷ −)

De tijd stelt men in met de +/- knop in stappen van 1 minuut (van 5 minuten tot 99 uur). Drukt u de +/-toets langer in, dan kunt u de tijd aanpassen in de snelle modus.

⚠ Als u het toestel met de schakelaar uitschakelt, de stekker uit het stopcontact haalt of als er een stroomstoring is zal het apparaat de laatst ingestelde waarden onthouden.

Start

Daarna drukt u op de knop ▶. De pomp en ventilator gaan draaien. In het display kan men het pompsymbool zien. Wanneer het apparaat opwarmt, ziet men op het display. Als u wilt dat het apparaat stopt, druk dan op de ■ knop.

Beveiliging tegen te hoge temperaturen

Voor het geval deze beveiliging in werking treedt: u vindt de beveiliging aan de achterkant van het elektrische gedeelte, onder het afdekplaatje. Druk deze in en breng het plaatje weer aan.

Kruiden

De levensmiddelen kan men vóór het vacuümeren kruiden of men kan de levensmiddelen ook kruiden toevoegen. Gelieve bij het kruiden voorzichtig te zijn omdat de eigen smaak bij de sous-vide bereiding behouden blijft.

Algemeen

Door de sous-vide methode wordt bij exacte temperaturen het levensmiddel gepasteuriseerd en wordt daardoor de houdbaarheid verlengd. Na de pasteurisatie de zakjes onmiddellijk in het ijswater laten afkoelen en in de koelkast bij een temperatuur van minder dan 3°C bewaren, invriezen of onmiddellijk consumeren. De pasteurisatie geschiedt bij ca. 62°C kerntemperatuur. Over het algemeen ontwikkelt het levensmiddel zich het best bij temperaturen tussen 55 en 65°C. Bij een dichte pan werkt het apparaat met een nauwkeurigheid van 0,1° C.

Kooktijd **is afhankelijk van de dikte van het levensmiddel**

- Bij diepgevroren producten wordt de tijd met minstens 20% verlengd.
- Alle vooropgestelde tijden zijn richtwaarden en dienen volgens eigen smaak aangepast te worden.
- Bij taai vlees wordt de tijd dubbel zo lang.

Vlees:
Temperatuur 58°C – 62°C

Dikte	Tijd
10 mm	30 minuten
20 mm	45 minuten
30 mm	95 minuten
40 mm	120 minuten
50 mm	180 minuten
60 mm	250 minuten

Gevogelte:
Temperatuur 63°C – 65°C

Dikte	Tijd
10 mm	20 minuten
20 mm	40 minuten
30 mm	75 minuten
40 mm	90 minuten

Vis:
Temperatuur 55°C – 58°C

Dikte	Tijd
10 mm	10 minuten
20 mm	20 minuten
30 mm	30 minuten
40 mm	40 minuten
50 mm	50 minuten
60 mm	60 minuten

Groente:
Temperatuur 80°C – 85°C

Soort	Tijd
Asperge	25 minuten
Aardappelen	40 minuten
Wortelgewas	70 minuten

⚠ Laat de temperatuur niet lager komen dan aangegeven in de tabel.

Gelieve in acht te nemen dat de tijdaanduidingen in de gebruiksaanwijzing en in het receptenboekje aanbevolen minimumtijden zijn wanneer het apparaat met warm water vullen, **het apparaat reeds met warm (leiding) water gevuld is.** Bij vulling met koud water worden de tijdaanduidingen met ca. 30 minuten verlengd. Plaats de etenswaren in de Sous Vide en vul deze tot de Max-markering met water. Hierdoor garandeer je dat de ingestelde temperatuur in de Sous Vide met bereik tussen 65°C +/- 0,1°C kan worden gehandhaafd. Het gerecht kan in beide gevallen onmiddellijk na het vullen in de bain-marie gedaan worden en kan omwille van de sous-vide techniek ook duidelijk boven de aangegeven minimumtijden uit in het water blijven zonder dat de gewenste kerntemperatuur via de insteltemperatuur verhoogt.

Steba Tip

Heeft u meerdere zakken met verschillende kooktijden en kwaliteit van het vlees, dan zult u deze moeten markeren. U kunt het vlees op 62 graden in de pot/pan laten en er uithalen indien noodzakelijk, zonder de stukken vlees te veranderen.

Verdere verwerking

Verduurzaming: Na het pasteuriseren het vlees onmiddellijk in ijswater laten afkoelen. Daarna kan het in de koelkast meerdere dagen lang (7°C koelkasttemperatuur = 5 dagen, 5°C koelkasttemperatuur = 10 dagen) zonder kwaliteitsverlies bewaard of in het diepvriesvak ingevroren worden.
Om te ontdooien doet men het vacuüm verpakt levensmiddel bij ca. 55°C in het apparaat en ontdooit men het in het zakje. Daarna uit het zakje nemen, onmiddellijk consumeren of even heet laten braden.

Onmiddellijk consumeren: Men kan het vlees natuurlijk ook meteen na het sous-vide koken zonder afkoeling eten of in een zeer hete pan met een beetje zonnebloemolie langs iedere zijde max. 1 minuut lang heet aanbranden. Hoe korter gebraden, hoe sappiger het vlees blijft. Ook de mogelijkheid bestaat, het vlees met olie te bestrijken en met een butaangasbrander af te zengen.
Voordat het vlees aangesneden wordt, laat men het ca. 2 minuten lang ontspannen.

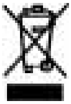
Achterwaarts koken: Doordat men het rauwe vlees even laat braden en reeds gekruid vacuümeert, is het vlees na het sous-vide koken al helemaal klaar voor consumptie. Voor het overige kan men een gekruide basis met rode wijn/balsamico bereiden, het vlees erbij doen, vacuümeren en sous-vide koken.

Reiniging en verzorging

- Vóór de reiniging altijd de netstekker uittrekken.
- Apparaat tot op kamertemperatuur laten afkoelen.
- Het elektrische gedeelte niet in water dompelen.
- Pot kunnen in het warme water door toevoeging van in de handel verkrijgbare afwasmiddelen gereinigd worden.
- Het sous-vide-apparaat in de pan aanbrengen, het temperatuurprogramma kiezen en enkele minuten laten doorstromen.
- Oppervlak van de behuizing met een vochtig doekje schoonvegen.
- De onderdelen daarna goed afdrogen.

Correcte afvalverwijdering van dit product

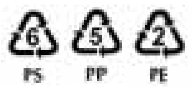
Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

SousVide

SousVide er en metode til tilberedning af levnedsmidler i vakuum-forseglede poser ved lavere temperaturer over længere tid. Strømforbruget ved koldt vand, der opvarmes til 63° C og holdes ved den temperatur i 24 timer, er kun på 2,9 kilowatt! Vakuumemballagen, den langsomme tilberedning og rundt om varmeoverførslen fra vandet til levnedsmidlerne reducerer bakteriernes vækst.
Saltet, madens egen smag og saften bevares!

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- ⚠ Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!
- Placer Sous-Vide hængepumpen i en gryde. Gryden skal være så dyb, at den sikkert placerede enhed befinder er dækket af vand op til maks. markeringen og har en afstand til bunden på mindst 1 cm, så vandindsugningen ikke blokeres.
- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- ⚠ Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad ald-

rig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

· Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
· Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
· Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
· Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
· Hold ledningen på afstand fra varme dele.
· Dyp aldrig grillen i vand. Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
· Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
· For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
· Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
· **Forsigtig! Apparatet bliver varmt.** Under driften bliver temperaturen af de flader, der kan berøres, varm. · Pas på damp, der kan slippe ud under madlavningen og når låget åbnes.
· Træk stikket du af stikdåsen, når apparatet ikke bruges.
· Ved brug af en forlængerledning sørg for, at børn ikke trækker i den og at folk ikke snubler over den.
· Fjern låget forsigtigt, da der kan dannes varmt vand på lågets inderside.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogefladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Inden første brug:

· Inden der hældes væske i, skal apparatet gøres grundig rent.
· Beholderen rengøres med varmt vand og lidt opvaskemiddel, skylles efter og tørres af.
· Forsigtig: Den elektriske del må ikke nedsænkes i vand!
· Lågets inderside tørres af med en fugtig klud og tørres efter.

Dannelse af vakuum

Brug kun poser, som der kan dannes vakuum i. Ved normale poser er der ingen garanti for at de lukker rigtig. Sørg for, at der ikke er krydderier ved svejsningen, da den hermetiske lukning ellers ikke er mulig.

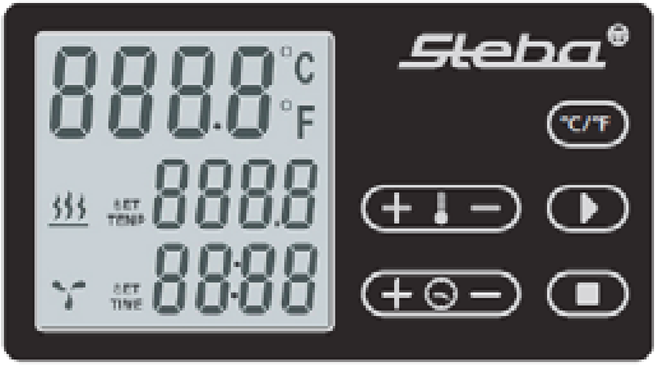
Vacuum Sealer VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
Follier bag: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
Follier bag: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
Follier rolle: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
Follier rolle: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Konserveringsmaskine og Gløggmaskine

Vores konserverings- og gløggmaskine har en dobbelfunktion og kan også bruges som Sous-Vide. Vores gryder fås i detailhandelen eller hos Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Konserverings- og Gløggmaskine - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Konserverings- og Gløggmaskine - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Konserveringsmaskine - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Konserveringsmaskine - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Apparatets indstilling



Idrifttagning

- Enheden må kun bruges til opvarmning af vand. Alt andet vil føre til tilstopning af pumpen.
- Skru enheden sikkert fast.
- Kontroller at vandet med fødevarerne når op til maks..
- Forbind enheden til en stikkontakt.
- Tænd 0/1-kontakten på bagsiden.
- Når vandstanden er på min., vises E01 i displayet og enheden bipper 3 gange.

Vandmængde

Kom ikke for meget vand i apparatet, så der er nok plads til levnedsmidlerne. Suppler om nødvendigt vandmængden til 2 cm under kanten (Max). Først når vandet er nået op til markeringen "max", kan apparatet tændes. Levnedsmidlet bør altid være dækket af vand. Når forvarmet vand anvendes, så bruger temperaturføleren nogle minutter indtil den har justeret sig til den indstillede temperatur.

Når gryden er tom, forbliver enheden slukket og E01 bipper. Sluk enheden, fyld gryden op med vand og begynd forfra.

⚠ En vandmåle sensor slukker apparatet automatisk, hvis vandmængden falder drastisk.

Den sidste indstilling vises i displayet:

35,7	Aktuel Ist-temperatur
57,4	Valgt temperatur
3:01	Valgt tid

Ved første anvendelse vises produktionindstillingerne, som er uden betydning.

Temperatur

Tryk på On/OFF-tasten.
På displayet vises den aktuelle vandtemperatur. Husk at være opmærksom på om temperaturvisningen er indstillet på Grader eller Fahrenheit. Ved at trykke på Temperatur +/- tasten, kan man indstille holdetemperaturen (fra 5 til 99 grader) i trin på 0,1.

Ved at trykke på +/- tasten i længere tid, aktiveres hurtigvalg af temperatur. **Tryk derefter på "Time" knappen.**

Tid

Tiden kan indstilles i trin på 1 minut (fra 5 minutter til 99 timer), ved at trykke på Tid-tasten. Ved at trykke på +/- tasten i længere tid, aktiveres hurtigvalg af tid.

⚠ De sidst indtastede værdier gemmes af enheden uanset om man slukker enheden på 0-1 kontakten, trækker stikket ud eller har en strømafbrydelse.

Start

Tryk derefter på Start tasten. Pumpen og luftkøleren kører. På displayet vises pumpesymbolet. Når enheden producerer varme, vises på displayet For at stoppe enheden, skal man trykke på tasten.

Overtemperatur- sikring

I tilfælde af at sikringen bliver udløst, er den placeret bag afdækningen på bagsiden af den elektriske del. Tryk på sikringen og sæt afdækningen på igen.

Krydring

Man kan krydre levnedsmidlerne eller vedlægge krydderurter inden der skabes vakuum. Vær forsigtig med krydringen, da madens egen smag bevares under SousVide-tilberedningen.

Generelt

Med SousVide-metoden pasteuriseres maden ved nøjagtige temperaturer, hvorved holdbarheden forlænges.
Efter pasteuriseringen afkøles poserne straks i isvand og opbevares derefter i køleskabet ved under 3° C, fryses ned eller spises straks. Pasteuriseringen sker ved ca. 62° C kernetemperatur. Generelt udvikles levnedsmidlet bedst ved temperaturer på mellem 55° C - 65° C. Når gryden er lukket, arbejder enheden med en fejlmargin på 0,1°C.

Kogetiden afhænger af levnedsmidlets tykkelse

- Apparatet fungerer kun rigtigt, når låget er lagt på.
- Ved dybfrosset vare forlænges tiden med mindst 20 %.
- Alle tider er ca.-værdier og bør justeres efter egen smag.
- Ved sejt kød fordobles tiden.

Kød:
Temperatur 58° C - 62° C

Tykkelse	Tid
10 mm	30 minutter
20 mm	45 minutter
30 mm	95 minutter
40 mm	120 minutter
50 mm	180 minutter
60 mm	250 minutter

Fisk:
Temperatur 55° C - 58° C

Tykkelse	Tid
10 mm	10 minutter
20 mm	20 minutter
30 mm	30 minutter
40 mm	40 minutter
50 mm	50 minutter
60 mm	60 minutter

Fugl:
Temperatur 63° C - 65° C

Tykkelse	Tid
10 mm	20 minutter
20 mm	40 minutter
30 mm	75 minutter
40 mm	90 minutter

Grøntsager:
Temperatur 80° C - 85° C

Slags	Tid
Asparges	25 minutter
Kartofler	40 minutter
Rodfrugter	70 minutter

⚠ Temperaturen må ikke falde under den angivne værdi som angives i tilberedningstabellen!

Vær venligst opmærksom på, at tidsangivelserne i betjeningsvejledningen og opskriftshæftet kun gælder som anbefalede minimumstider når enheden allerede er **fyldt med varmt vand (fra hanen).** Ved påfyldning med koldt vand forlænges de angivne tider med ca. 30 minutter. Fyld altid karet, inkl. den vakuumpakkede fødevare, op til "max" mærket med vand. Herved sikres, at den indstillede temperatur i sous vide området kan opretholdes op til 65°C med +/- 1°C. Takket være Sous vide teknologien, kan fødevarerne umiddelbart efter påfyldning lægges i vandbadet og blive i vandet væsentligt længere end de angivne minimumstider, uden at den ønskede kernetemperatur overstiger den indstillede temperatur.

Videre forarbejdning

Behandling: Efter pasteuriseringen afkøles kødet straks i isvand.
Derefter kan det opbevares i køleskabet i flere dage (7° C køleskabstemperatur = 5 dage, 5° C køleskabstemperatur = 10 dage) uden tab af kvalitet eller det kan fryses ned i fryseren.
Til optøningen lægger man det vakuumpakkede levnedsmiddel i apparatet ved ca. 55° C. Maden optøs i posen.
Derefter tages maden ud af posen, spises straks eller lynsteges.

Spises straks: Man kan selvfølgelig også spise kødet straks efter SousVide-tilberedningen uden forudgående afkøling, eller man kan lynstege det på en meget varm pande i lidt solsikkeolie i maks. 1 minut på hver side. Jo kortere tid kødet steges, desto mere saft bliver i kødet. Det er også muligt at pensle kødet med olie og brune det med en butangasbrænder.
Inden kødet skæres ud, lader man det hvile i ca. 2 minutter.

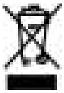
Baglæns-mørning: Hvis man bruner det rå kød, krydrer det og vakuum-behandler kødet inden det
SousVide-mørnes, er kødet straks klart til at blive spist.
Man kan også tilberede en krydret rødvin-balsamico-fond, tilsætte kødet, vakuumbehandle det og SousVide-mørne det.

Rengøring og pleje

- Træk altid stikket ud før rengøringen.
- Lad apparatet køle ned til rumtemperatur.
- Undlad at sænke elektrodelen ned i vand.
- Undlad at bruge skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Placer Sous-Vide enheden i gryden, vælg temperaturprogrammet og skyl med vand i et par minutter.
- Varmelegemer og kabinettets overflade tørres af med en fugtig klud.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

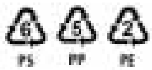
Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:
- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Sous-Vide

Sous-vide är en metod för tillagning av livsmedel på låg temperatur under lång tid vakuumförpackade i svetsade plastpåsar. Strömförbrukningen för att värma upp kallt vatten och hålla det vid 63°C under 24 timmar är endast 2,9 kW! Tack vare vakuumförpackning, den långsamma tillagningen och att vattnet tillför värmen från alla sidor av livsmedlet reduceras tillväxten av bakterier. Salterna, den egna smaken och saftigheten bibehålls!

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- ⚠ Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tilagningstabellen!
- Häng påhängspumpen sous-vide i en gryta. Grytan måste vara så hög att redskapet efter säker ihängning hänger upp till max-markeringen i vattnet och har ett bottenavstånd på minst 1 cm så att vatteninsuget inte blockeras.
- Anslut och driv endast apparaten till ett jordat eluttag i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Använd endast apparaten om den och nätanslutningen ej har några skador. Kontrollera före varje användning! Använd endast den därför avsedda elkabeln.
- Fyll ljummet vatten i apparaten före användning, men se till så att det finns gott om plats kvar för livsmedlet. Häll inget vatten i ytterkärlet.
- ⚠ Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller

brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

· Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
· Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
· Dra ur stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
· Dra ej i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanter eller kläms.
· Håll elkabeln borta från varma delar.
· Förvara ej apparaten utomhus eller i fuktiga rum.
· Doppa ej apparaten i vatten.
· Använd aldrig apparaten efter att ett fel har uppstått, t.ex. om den fallit ner ellerhar skadats på annat sätt.
· Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig användning som kan hänvisas till att bruksanvisningen ej beaktats.
· För att undvika faror får reparationer av apparaten, t.ex. byte av elkabel, endast utföras av kundtjänst.
· 
Varning! Apparaten blir varm.
När apparaten är i drift blir delar som kan vidröras varma.
· Varning för utsläpp av het ånga under tillagningen och när locket öppnas.
· Dra ur stickkontakten när apparaten ej används.
· Om en förlängningskabel används bör barn hållas under uppsikt så att de ej drar i eller snubblar över kabeln.
· 
Öppna locket försiktigt eftersom det finns varmt vatten på insidan av locket.

Arbetsplats:
Viktigt: Ställ aldrig apparaten på eller bredvid en varm yta (t.ex. spisplatta) Apparaten får endast användas på ett jämnt, stabilt och temperaturbeständigt underlag.

Före första användningen:
- Innan du fyller på vätska bör du rengöra apparaten noga en gång.
- Diska behållaren med varmt vatten och lite diskmedel, skölj av den och torka den.
- OBS! Doppa ej de elektriska delarna i vatten!
- Torka endast av lockets insida med en fuktig trasa och torka.

Vakuumering
Använd endast påsar som kan användas för vakuumering. Vanliga påsar garanterar inte tillräcklig förslutning. Se till så att det inte ligger kryddor vid svetsfogen då de kan göra att svetsningen ej blir hermetiskt sluten.

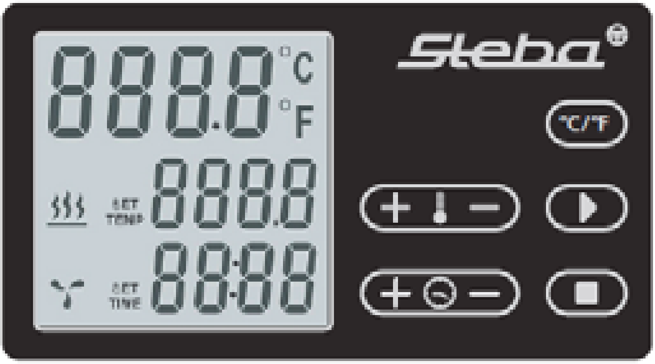
Vakuumapparat
Dessa apparater finns i fackhandeln eller hos Steba

Vakuumapparat VK5:	Art No 05-05-00	EAN: 4011833301819
Foliepåse: 22 x 30cm:	Art No 93-30-00	EAN: 4011833400574
Foliepåse: 28 x 40cm:	Art No 93-40-00	EAN: 4011833400581
Folierulle: 22 x 500cm:	Art No 93-22-00	EAN: 4011833400550
Folierulle: 28 x 500cm:	Art No 93-28-00	EAN: 4011833400567

Konserverings- och Glöggautomater
Man kan använda våra konserverings- och glöggautomater på två sätt genom att även använda den som sous-vide. Våra grytor hittar du i fackhandel eller hos Fa. Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG.

Konserverings- och Glöggautomat - Nirosta:	Art No 05.11.00	EAN: 4011833301864
Konserverings- och Glöggautomat - Emaille:	Art No 05.12.00	EAN: 4011833301871
Konserveringsautomat - Nirosta:	Art No 05.07.00	EAN: 4011833301949
Konserveringsautomat - Emaille:	Art No 05.08.00	EAN: 4011833301987

Inställning av apparaten



Idrifttagande

- Redskapet är bara ägnat åt upphettning av vatten, allt annat täpper till pumpen.
- Skruva fast redskapet säkert.
- Se till att vattnet tillsammans med livsmedlen står vid max.
- Anslut redskapet till stickkontakten.
- Slå på strömbrytaren 0/1 på baksidan av redskapet.
- Om vattennivån är vid min., visas E01 i displayen och redskapet piper tre gånger.

Vattenmängd

Häll så mycket vatten i apparaten att det finns tillräckligt med plast kvar för livsmedlen. Fyll på vid behov tills vattnet når upp till 2 cm under kanten (Max). Først når vandet er nået op til markeringen "max", kan apparatet tændes. Livsmedlet ska alltid vara täck av vatten. Lägg i gallret så att livsmedlet inte ligger mot botten Skulle en luftblåsa göra att livsmedlet ej täcks helt av vatten så lägg en vikt, t.ex. en tallrik, på påsen. Om uppvärmt vatten används, behöver temperatursensorn några minuter innan den har anpassat sig till den inställda temperaturen.

Om inget vatten finns i grytan startar inte redskapet och E01 piper. Stäng av redskapet, fyll på vatten och starta på nytt.

⚠ En vandmåle sensor slukker apparatet automatisk, hvis vandmængden falder drastisk.

Den sista inställningen visas i displayet:

35,7	Nuvarande uppmätta temperatur
57,4	Inställd temperatur
3:01	Inställd tid

Vid första användningen tycks produktionen inställningar, är oväsentligt.

Temperatur

Tryck på knappen ON/OFF. I displayen visas den nuvarande vattentemperaturen. Kontrollera om man har ställt in Celsius eller Fahrenheit. Genom att trycka på knappen Temperatur +/- ställer man in avsedd temperatur (5 grader till 99 grader) i steg om 0,1.

Vid längre nedtryckning av Temperatur +/- kan man välja temperatur snabbare. **Tryck sedan på" Time „knappen**

Tid

Tryck tidknappen med knappen +/- i steg om 1 minut (från 5 minuter till 99 timmar). Vid längre nedtryckning av knappen +/- kan man välja tid snabbare.

Om man stänger av enheten med knappen 0-1, drar ut stickkontakten eller har strömavbrott kommer enheten ihåg de senaste inställda värdena.

Start

Tryck därefter på knappen Start . Starta pumpen och kylfläkten. I displayen syns pumpsymbolen . När enheten värms upp ser man i displayen . För att stoppa enheten, tryck på knappen .

Överhettningsskydd

Om säkringen utlöser finns den under locket på baksidan av eldelen. Tryck på denna och stäng locket.

Kryddning

Man kan krydda livsmedlet före vakuumeringen eller lägga med kryddor.
Var försiktig med kryddningen eftersom tillagningen med sous-vide gör att livsmedlets egna smak bibehålls.

Allmänt

Genom sous-vide metoden pastöriseras livsmedlet vid exakt temperatur och får därigenom en längre hållbarhet. Kyl ner påsen direkt efter pastöriseringen med isvatten och förvara i kylskåp i 3°C, frys in eller ät genast. Pastöriseringen uppnås vid en kärntemperatur på ca 62°C. Generellt utvecklas livsmedel bäst vid temperaturer mellan 55°C - 65°C. Redskapet arbetar med en tolerans på 0,1°C med locket på.

Tillagningstiden beror på livsmedlets tjocklek

- Apparaten fungerar endast riktigt när locket ligger på.
- För djupfryst vara förlängs tiden med minst 20 %.
- Alla tidsangivelser är ungefärliga färden och bör anpassas efter den egna smaken.
- Fördubbla tiden för segt kött.

Kött:
Temperatur 58°C - 62°C

Tjocklek	Tid
10 mm	30 Minuter
20 mm	45 Minuter
30 mm	95 Minuter
40 mm	120 Minuter
50 mm	180 Minuter
60 mm	250 Minuter

Fisk:
Temperatur 55°C - 58°C

Tjocklek	Tid
10 mm	10 Minuter
20 mm	20 Minuter
30 mm	30 Minuter
40 mm	40 Minuter
50 mm	50 Minuter
60 mm	60 Minuter

Fågel:
Temperatur 63°C - 65°C

Tjocklek	Tid
10 mm	20 Minuter
20 mm	40 Minuter
30 mm	75 Minuter
40 mm	90 Minuter

Grönsaker:
Temperatur 80°C - 85°C

Typ	Tid
Spargel	25 Minuter
Kartoffeln	40 Minuter
Wurzelgemüse	70 Minuter

⚠ Låt inte temperaturen sjunka lägre än vad som anges i tilagningstabellen!

Var god observera att tidsangivelserna i bruksanvisningen och i recepthäftet är rekommenderade minimumtider när apparaten redan är **fylld med varmt (lednings) vatten.** Vid fyllning med kallt vatten ska tiden förlängas med ca 30 minuter. Fyll vattenkaret med varmt vatten. Alltid fylla vattenkaret, inkl. den vakuumförpackad mat, upp till „max" märket med vatten. Detta säkerställer att den inställda temperaturen i sous vide intervall kan bibehållas upp till 65°C med +/- 1°C. Livsmedlet kan i båda fallen läggas i vattenbadet omedelbart efter påfyllning och kan, på grund av sous vide-tekniken, också hållas kvar i vattnet betydligt längre än de angivna minimumtiderna utan att den önskade innertemperaturen överstiger den inställda.

Efter tillagningen

För hållbarhet: Kyl ner köttet i isvatten genast efter pastöriseringen i isvatten. Därefter ken det förvaras i flera dagar i kylskåp (7°C temperatur = 5 dagar, 5°C temperatur = 10 dagar) utan kvalitetsförlust eller frysas in i frysbox/fack. För att tina upp det vakuumerade livsmedlet lägger du det i apparaten på ca 55°C låter det tina upp i påsen. Ta sedan ur det ur påsen och ät direkt eller stek det kort på hög värme.

Äta direkt: Man kan naturligtvis även äta köttet direkt efter sous-vide tillagning utan att kyla ner det eller steka det snabbt i en het panna med lite olja, max. 1 minut per sida. Ju kortare stektid desto saftigare blir köttet. Man kan även pensla köttet med olja och bränna av det med en butangasbrännare.
Innan köttet skärs upp bör man låta det vila i ca 2 minuter.

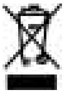
Omvänd tillagning: Om man steker det råa köttet snabbt och sedan kryddar det innan vakuumeringen är köttet klart att ätas direkt efter sous-vide tillagningen. Man kan även tillaga en kryddad rödvin-balsamicofond, tillsätta köttet, vakuumera och sedan tillaga med sous-vide metoden.

Rengöring och skötsel

- Dra alltid ut elkontakten före rengöring.
- Låt apparaten svalna till rumstemperatur.
- Doppa ej den elektriska delen i vatten.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Häng sous-vide-redskapet i grytan, välj temperaturprogram och spola genom i några minuter.
- Torka av värmeelementet och höljets utsida med en fuktig trasa.

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

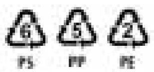
Förpackning - avfallshantering

Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:

Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper

Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:
PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13277 Stand 09/2013